

[First Hit](#)[Previous Doc](#)[Next Doc](#)[Go to Doc#](#)

Generate Collection

Print

L3: Entry 1 of 17

File: JPAB

Sep 20, 1994

PUB-NO: JP406261673A

DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 06261673 A

TITLE: METHOD FOR PACKING MEATS AND CASING TUBE USED THEREFOR

PUBN-DATE: September 20, 1994

## INVENTOR-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

HAYAKAWA, MASAHIKO

## ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

FUJIMORI KOGYO KK

APPL-NO: JP05077664

APPL-DATE: March 11, 1993

US-CL-CURRENT: 452/21

INT-CL (IPC): A22C 13/02; A22C 11/02; B65B 25/06; B65D 77/00

## ABSTRACT:

PURPOSE: To smoothly pack meat at a ham part by forming an atoxic releasent layer on the outer peripheral face of a continuous tube, folding the tube in the axial direction in a corniced tate, inserting one end part from an opening part to a hollow part, inverting, drawing out from the other opening part, packing meat.

CONSTITUTION: In a method for packing meat into a tube provided with an atoxic releasent layer on peripheral face, the outer peripheral face of the continuous tube 2 is coated with an atoxic releasent such as glycerol by a proper means such as immersion coating or spray coating to form an atoxic releasent layer 3. The tube 2 is elastically folded along the axial direction to give a casing tube 1 composed of a corniced cylinder. One end of the casing tube 1 in the axial direction is inserted from the one opening part of the easing tube 1 in the axial direction to a hollow part and inverted. The one end part is drawn out from the other end opening part of the easing tube 1 while stretching the casing tube 1 and meat is packed into the drawn out tube 1 to pack meat such as ham or sausage.

COPYRIGHT: (C)1994,JPO&amp;Japio

[Previous Doc](#)[Next Doc](#)[Go to Doc#](#)

(19)日本国特許庁 (J P)

(12) 公 開 特 許 公 報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開平6-261673

(43)公開日 平成6年(1994)9月20日

(51)Int.Cl. <sup>5</sup>	識別記号	庁内整理番号	F I	技術表示箇所
A 2 2 C 13/02				
11/02				
B 6 5 B 25/06	B			
B 6 5 D 77/00	A	9145-3E		

審査請求 未請求 請求項の数 2 F D (全 3 頁)

(21)出願番号 特願平5-77664

(22)出願日 平成5年(1993)3月11日

(71)出願人 000224101

藤森工業株式会社

東京都中央区日本橋馬喰町1丁目4番16号

(72)発明者 早川 雅彦

東京都中央区日本橋馬喰町1丁目4番16号

藤森工業株式会社内

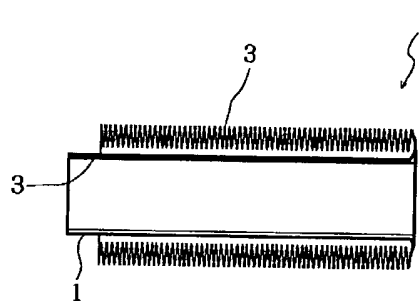
(74)代理人 弁理士 小島 隆司

(54)【発明の名称】 肉類の充填方法及びこれに用いるケーシングチューブ

(57)【要約】

【構成】 肉類を内周面に非毒性剥離剤層を設けたチューブ内に充填する方法において、長尺チューブ体の外周面に非毒性剥離剤層を形成すると共に、このチューブ体を軸方向に沿って蛇腹状に伸長可能に折り込んだ蛇腹筒体からなるケーシング用チューブの軸方向一端部をこのケーシングチューブの軸方向一端開口部から中空部に挿入反転させ、かつ該一端部をケーシング用チューブの軸方向他端開口部から該ケーシングチューブを伸長させながら引出し、この引出したチューブに肉類を充填することを特徴とする肉類の充填方法。

【効果】 本発明によれば、剥離剤を長尺チューブ体の外周面に塗布できるので、剥離剤を簡単かつ確実にしかもむらなく均一に塗布し得、従ってハム、ソーセージ等の肉類をスムーズに充填し、かつ解包装することができる。



1

## 【特許請求の範囲】

【請求項1】 肉類を内周面に非毒性剥離剤層を設けたチューブ内に充填する方法において、長尺チューブ体の外周面に非毒性剥離剤層を形成すると共に、このチューブ体を軸方向に沿って蛇腹状に伸長可能に折り込んだ蛇腹筒体からなるケーシング用チューブの軸方向一端部をこのケーシングチューブの軸方向一端開口部から中空部に挿入反転させ、かつ該一端部をケーシング用チューブの軸方向他端開口部から該ケーシングチューブを伸長させながら引出し、この引出したチューブに肉類を充填することを特徴とする肉類の充填方法。

【請求項2】 長尺チューブ体の外周面に非毒性剥離剤層を形成すると共に、このチューブ体を軸方向に沿って蛇腹状に伸長可能にかつ軸方向一端部を軸方向一端開口部から中空部に挿入反転させ、該一端部を軸方向他端開口部から引出し可能に折り込んだ蛇腹筒体からなることを特徴とする肉類充填用のケーシングチューブ。

## 【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】本発明は、ハム、ソーセージ等の肉類の充填方法及びこれに用いるケーシングチューブに関する。

【0002】

【従来の技術】従来、ハム、ソーセージ等の肉類は、長尺チューブ体の内周面にグリセリン等の非毒性剥離剤を塗布すると共に、これを蛇腹状に伸長可能に折り込み、シャードした蛇腹筒体からなるケーシングチューブを用い、このチューブを伸長、引出し、引出したチューブに充填することが行われている。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】しかしながら、長尺チューブ体の内周面にグリセリンなどの剥離剤を均一に塗布するのは困難であり、このためしばしば剥離剤がむらになって塗布され、部分的にハムなどがチューブに固着するという問題があり、この問題点の解消が要望されていた。

【0004】本発明は上記要望に応えるためになされたもので、非毒性剥離剤を簡単かつ確実にむらなく均一に塗布することができ、従ってハム、ソーセージ等の肉類をスムーズに充填し、かつ解包装することができる肉類の充填方法及びこれに用いるケーシングチューブを提供することを目的とする。

【0005】

【課題を解決するための手段及び作用】本発明は、上記目的を達成するため、肉類を内周面に非毒性剥離剤層を設けたチューブ内に充填する方法において、長尺チューブ体の外周面に非毒性剥離剤層を形成すると共に、このチューブ体を軸方向に沿って蛇腹状に伸長可能に折り込んだ蛇腹筒体からなるケーシング用チューブの軸方向一端部をこのケーシングチューブの軸方向一端開口部から

2

中空部に挿入反転させ、かつ該一端部をケーシング用チューブの軸方向他端開口部から該ケーシングチューブを伸長させながら引出し、この引出したチューブに肉類を充填することを特徴とする肉類の充填方法を提供する。

【0006】また、本発明は、かかる方法に使用するケーシングチューブとして、長尺チューブ体の外周面に非毒性剥離剤層を形成すると共に、このチューブ体を軸方向に沿って蛇腹状に伸長可能にかつ軸方向一端部を軸方向一端開口部から中空部に挿入反転させ、該一端部を軸方向他端開口部から引出し可能に折り込んだ蛇腹筒体からなることを特徴とする肉類充填用のケーシングチューブを提供する。

【0007】

【作用】本発明によれば、長尺チューブ体を軸方向に沿って蛇腹状に伸長可能に折り込んだ蛇腹筒体からなるケーシング用チューブの軸方向一端部をこのケーシングチューブの軸方向一端開口部から中空部に挿入反転させ、かつ該一端部をケーシング用チューブの軸方向他端開口部から該ケーシングチューブを伸長させながら引出し、この引出したチューブに肉類を充填するようにしたので、上記長尺チューブ体の外周面が肉類を充填する際に反転して内周面となり、このため長尺チューブ体を蛇腹状に折り込む際に長尺チューブ体外周面にグリセリン等の非毒性剥離剤を塗布することにより、肉類充填時にこの剥離剤を介してチューブに肉類が充填される。

【0008】この場合、長尺チューブ体外周面に対する剥離剤の塗布は簡単かつ確実に、しかもむらなく均一に行うことができるので、肉類充填、その解包装に際して、チューブ内周面に肉類が部分的に固着する不都合が確実に回避される。

【0009】

【実施例】以下、本発明の一実施例につき図面を参照して説明する。図1は本発明のケーシングチューブの一実施例を示すもので、このケーシングチューブ1は、図に2示す長尺チューブ体2の外周面に浸漬塗り、スプレー塗りなどの適宜な手段でグリセリン等の非毒性剥離剤を塗布し、剥離剤層3を形成すると共に、常法に従って軸方向に沿って蛇腹状に伸長可能に折り込み、シャードすることにより、蛇腹筒体に形成されてなるものである。

【0010】このケーシングチューブ1を用いてハム、ソーセージ等の肉類を充填する場合は、図3に示したように、ケーシングチューブ1の軸方向一端部を該チューブ1の軸方向一端開口部からチューブ1の中空部に反転挿入すると共に、チューブ1を伸長させながらチューブ1の他端開口部から引き出し、この引き出したチューブ1に常法に従って肉類を充填する。

【0011】この実施例によれば、剥離剤を長尺チューブ体2の外周面に塗布すればよいので、剥離剤を簡単かつ確実に、むらなく均一に塗布し得ると共に、この剥離剤が塗布されたチューブの外周面が反転し、内周面とな

3

って肉類が充填されるので、肉類の充填がスムーズに行われると共に、容易に解包装することができるものである。

【0012】

【発明の効果】本発明によれば、剥離剤を長尺チューブ体の外周面に塗布できるので、剥離剤を簡単かつ確実にしかもむらなく均一に塗布し得、従ってハム、ソーセージ等の肉類をスムーズに充填し、かつ解包装することができる。

【図面の簡単な説明】

4

【図1】本発明のケーシングチューブの一実施例を示す斜視図である。

【図2】同ケーシングチューブの製作に用いる長尺チューブ体の部分断面図である。

【図3】同ケーシングチューブを用いる肉類充填方法を説明する断面図である。

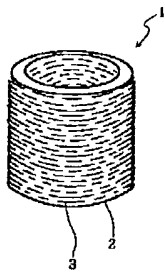
【符号の説明】

1 ケーシングチューブ

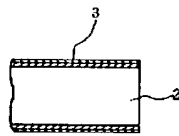
2 長尺チューブ体

10 3 非毒性剥離剤層

【図1】



【図2】



【図3】

